

T S1/7

1/7/1

DIALOG(R)File 351:Derwent WPI

(c) 2005 Thomson Derwent. All rts. reserv.

013524316

WPI Acc No: 2001-008522/200102

Aromatization of tea and coffee comprises adding capsules containing aromas, essences and ethereal oils in water-soluble food-grade capsule

Patent Assignee: DANIEL P (DANI-I)

Inventor: DANIEL P

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
DE 19919711	A1	20001116	DE 1019711	A	19990430	200102 B

Priority Applications (No Type Date): DE 1019711 A 19990430

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan	Pg	Main IPC	Filing Notes
DE 19919711	A1		2	A23F-003/40	

Abstract (Basic): DE 19919711 A1

NOVELTY - In aromatization of tea and coffee with aromas, essences and ethereal oils, these highly volatile substances are encapsulated (preserved) in a water-soluble food-grade capsule.

USE - The method is used for aromatization of tea and coffee (claimed).

ADVANTAGE - In existing methods, the aromas, essences and ethereal oils are mixed directly with the tea or coffee and packed in a protective bag but the aroma is impaired or lost fairly quickly. The present method is more effective, as the aroma is retained for a long time, and reduces the cost of packaging. It also makes it possible for the consumer to add aroma to basic tea or coffee.

pp; 2 DwgNo 0/0

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23F-003/40

International Patent Class (Additional): A23F-005/46

?

HIS PAGE BLANK (USPTO)

19 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

12 **Offenlegungsschrift**
10 **DE 199 19 711 A 1**

51 Int. Cl. 7:
A 23 F 3/40
A 23 F 5/46

21 Aktenzeichen: 199 19 711.3
22 Anmeldetag: 30. 4. 1999
43 Offenlegungstag: 16. 11. 2000

DE 199 19 711 A 1

71 Anmelder:
Daniel, Philip, 24628 Hartenholm, DE

72 Erfinder:
gleich Anmelder

56 Entgegenhaltungen:
DE 32 11 696 C2

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

54 Verfahren zur Aromatisierung von Tee und Kaffee

57 Aromatisierter Tee sowie Kaffee, wird bisher durch Mischung mit dem jeweiligen Aromastoff der Essenz oder dem ätherischen Öl hergestellt, in Aromaschutzbeutel verpackt und dort bis zur Konsumierung frisch gehalten. Hierbei verflüchtigen sich die Aromastoffe jedoch relativ schnell. (Produktion - Großhändler - Einzelhändler - Konsument - Konsumierung)
Das Aroma, die Essenz oder das ätherische Öl für die Herstellung des aromatisierten Tees sowie des Kaffees befindet sich in einer wasserlöslichen, lebensmittelechten Kapsel.
Verfahren zur Aromatisierung von Tee und Kaffee.

DE 199 19 711 A 1

Beschreibung

Bisher wurden die Aromen, Essenzen und ätherischen Öle unmittelbar mit dem entsprechenden Basistee/Kaffee vermischt, und in Aromaschutzbeutel verpackt.

Es ist bekannt, Tee/Kaffee mit Hilfe von Aromen und Essenzen und ätherischen Ölen in zahlreichen Geschmacksrichtungen zu aromatisieren, und die Aromen durch aufwendige Aromaschutzverpackungen zu schützen.

Hierbei wird der jeweilige Aromastoff (aromatische Essenz oder ätherisches Öl) in entsprechender Menge (max. 3 v. H) direkt mit dem Basistee gemischt. Dieser Vorgang wird zumeist durch den Teegroßhändler oder in den Vertriebsfirmen durchgeführt (Quellennachweis z. B.: Buch "Tee für Wissensdurstige" von Hellmut Grösser (e. Albrecht Verlags KG) Seite 91 bis 94).

Für Kaffee ist dieses Verfahren identisch. Trotz der Schutzbeutel verliert der Tee/Kaffee an Aroma, die Aromastoffe beschädigen oder zerstören durch die relativ lange Einwirkzeit unter Umständen das empfindliche Teeblatt, es entsteht ein hoher Verpackungsaufwand.

Der im Patentanspruch angegebenen Erfindung liegt das Problem zugrunde, die Aromastoffe (Aromen, Essenzen und ätherische Öle) für das Aromatisieren von Tee/Kaffee dauerhafter zu erhalten, den Teegenuß/Kaffeegeuß zu erhöhen und den Verpackungsaufwand zu verringern.

Dieses Problem wird durch die im Patentanspruch aufgeführte Verfahrensweise (die stark flüchtigen Aromastoffe in einer wasserlöslichen, lebensmittelechten Kapsel zu verschließen) gelöst. Die mit der Erfindung des Verfahrens für die Aromatisierung von Tee/Kaffee erreichten Vorteile bestehen insbesondere darin, daß das Aroma des aromatisierten Tees/Kaffees längerfristig erhalten bleibt, somit die Teequalität/Kaffeequalität dauerhafter besteht und der Verpackungsaufwand verringert wird, da die Aromaschutzbeutel (besonders bei Beuteltee) entfallen und durch wasserlösliche Kapseln ersetzt werden. Der Verbraucher erhält die Möglichkeit seinen Basistee/Kaffee selber zu aromatisieren. Die Gastronomie kommt in die Situation (ohne, daß mehr Kosten durch Bereithaltung von vielen Sorten Aromatees und Kaffees verursacht würden) mit Hilfe des Basistees/Kaffees und der Kapseln die ganze Palette an Aromatees und Kaffees anbieten zu können.

Patentansprüche

Verfahren zur Aromatisierung von Tee und Kaffee mit Hilfe von Aromen, Essenzen und ätherischen Ölen, **dadurch gekennzeichnet**, daß die stark flüchtigen Aromen, Essenzen und ätherische Öle in einer wasserlöslichen, lebensmittelechten Kapsel eingeschlossen (konserviert) sind.